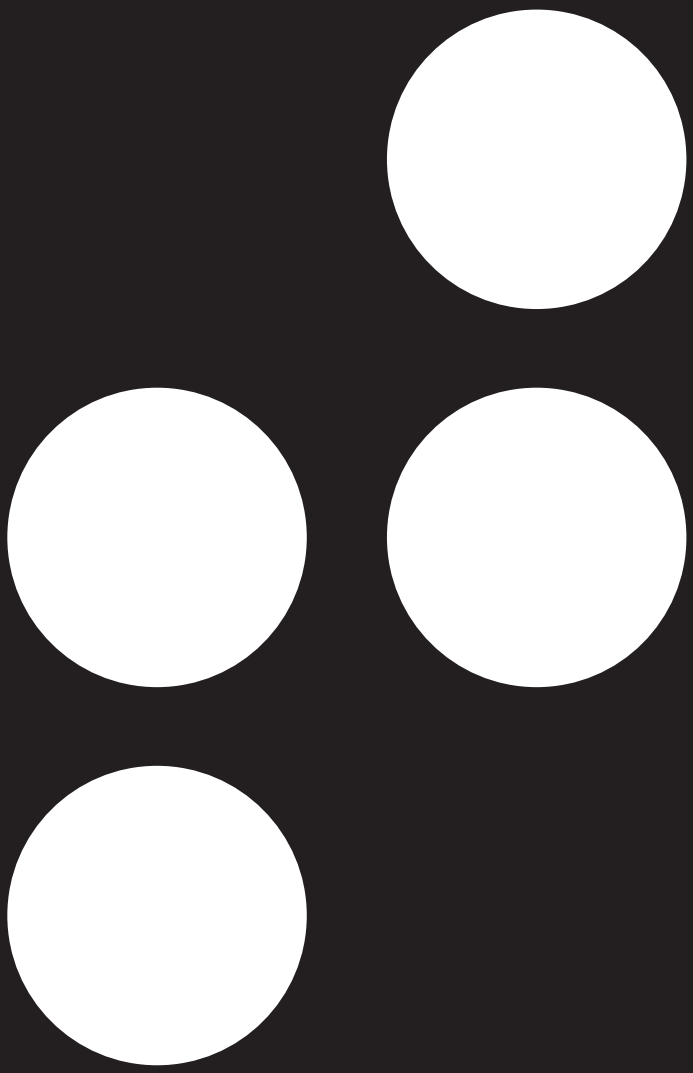
Reber

Professionisti in cucina



POUR LA MAISON, POUR L'INDUSTRIE / FOR HOME, FOR INDUSTRY

Reber

Professionisti in cucina

Nous respectons

We respect

nos racines
our roots

notre bonne terre
good land

le dur travail
hard work

C'est à Luzzara, au cœur de la plaine du Pô, berceau de traditions séculaires et de la passion pour la bonne cuisine, que Reber est née en 1964, là où la terre est très fertile et caressée par les eaux du grand fleuve.
Après avoir fait leurs premiers pas dans le domaine de l'usinage mécanique pour le compte de tiers, les membres fondateurs de Reber ont donné lieu à la production de petits appareils électroménagers pour la maison: il s'agit d'une production qui au fur et à mesure s'est agrandie, bien développée et perfectionnée et qui aujourd'hui peut présenter avec orgueil la production de machines et d'appareils même pour l'industrie et illustrer une gamme complète de produits.

In the heart of the Po plain, the cradle of secular traditions and love for good food; Reber was born in 1964 in Luzzara, where land is most fertile and licked up by the water of the great Po river.
After taking the first steps in the field of machining for third parties, the founding partners began producing small household electrical appliances; this production has been enlarged and improved in the course of time and today it also includes the production of machines for industry, as well as a complete product range.

Nous aimons
We love

les goûts des produits naturels
genuine flavours

la qualité quotidienne
daily quality

la cuisine généreuse
rich cooking

Les appareils électroménagers Reber: créés pour conserver intact le lien profond qui existe entre la cuisine et le territoire. Toute saveur, tout arôme, toute odeur ne sont pas seulement conservés et préservés, mais ils sont aussi reproposés absolument inaltérés dans le temps. C'est ainsi qu'on a donc la possibilité de redécouvrir tous les jours ces sensations qui peuvent être garanties seulement par un produit conservé et « façonné » dans le respect pour la nourriture et pour la pureté sincère des aliments.

REBER household electrical appliances: created to keep unaltered the strong link between food and land. Every flavour, every aroma, every smell are not only preserved, but proposed again, intact, through time. To rediscover every day those sensations that just a product which has been worked and preserved in the respect of food and its sincere genuineness can offer.

Nous construisons

We build

des produits de première qualité

products of high quality

fiables dans le temps

reliable in the course of time

et sûrs dans leur fonctionnement

operationally safe

Hachoirs à viande, ensacheuses, râpes,machines à pâtes, conservation sous vide: tous les produits Reber sont projetés en pensant avant tout à toi et à tous ceux qui travaillent dans de petites usines, dans de petites entreprises familiales, dans le domaine de la vente au détail et désirent offrir à leur clientèle des produits de qualité excellente; à tous ceux qui choisissent d'insérer dans leur maison un outillage fiable et en même temps très simple à utiliser, en s'assurant, ainsi, tous les jours le mieux du goût et de la pureté des produits.

Meat mincers, sausage filling machines, graters, mixers, vacuum preservation: all Reber products are designed and built whilst thinking of you in the first place.
"You" means whoever works in small, family-owned and retailing companies and wants to offer his clients products of excellent quality. Whoever chooses to take home equipments which are reliable and at the same time easy to use, to secure himself the best of flavours and genuineness every day.

index
table of contents

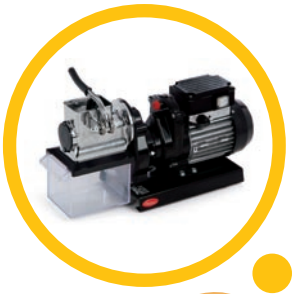
Presse-tomates 12
Tomato squeezers

Hachoirs à viande 20
Meat mincers

Pétrins
Mixers
30

Presse à pâtes
Pasta presses
34

Râpes
Graters
38



Ensacheuses
Sausage filling machines
26

Conservation sous vide
Vacuum preservation
46

Presse-tomates

Electriques & Manuels

Tomato squeezers

Electric & Manual

PRESSE-TOMATES ÉLECTRIQUE POUR PURÉE DE TOMATES OU CONFITURES

- Moteurs électriques à induction, à service continu;
- Ventilateur, cache-ventilateur et boîtier interrupteur-condensateur étanche construits en matière plastique (cache-ventilateur en acier pour l'article 9000 NP).
- Classe de protection IPX5.
- Réducteur axial à engrenages métalliques (engrenages en nylon 6.6 pour l'article 9008 N), en bain d'huile.
- L'huile utilisée est du type "Long Life" et indiquée pour le contact accidentel avec les aliments; elle n'a besoin ni de nourrissages ni de substitutions.
- Corps en fonte traitée pour usage alimentaire avec des poudres époxydes cuites au four à 300° C.
- Vis sans fin en résine acétalique indiquée pour le contact avec les aliments et antifriction.
- Goujon de remorquage en acier et nylon 6.6.
- Cône-filtre, égouttoir, bavette de protection et entonnoir de grande capacité, entièrement fabriqués en acier INOX AISI 304.

ELECTRIC TOMATO SQUEEZER FOR TOMATO SAUCE OR JAMS

- Continuous duty, electric induction motors.
- Cooling fan, fan cover and tight switch-condenser box are made in plastic material (fan cover is made in stainless steel for art. 9000 NP).
- Protection class IPX5.
- Axial reduction unit with oil-bath metal gears (nylon 6.6 gears are used for art. 9008 N).
- The oil used is "Long Life" and suitable for occasional food contact; it doesn't need any replenishing or replacement.
- Body in cast iron treated for food use with epoxy powder baked at 300°C.
- Propeller in acetal resin which is suitable for food contact and antifriction.
- Towing pin in steel and nylon 6.6.
- Filter cone, drip pan, anti-spray guard and big capacity funnel are entirely built in stainless steel AISI 304.

9000 NP PRESSE-TOMATES N. 5
9000 NP TOMATO SQUEEZER N.5

1200 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	1200 W
Dimensions/Dimensions	cm 73x35x42(h)
Poids/Weight	25 Kg.
Production/Production	150 ~ 380 Kg/h

EAN: 8013152900090

9000 N PRESSE-TOMATES N.5
9000 N TOMATO SQUEEZER N. 5

600 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière
Motor with gear-switch forward/reverse

Puissance effective/Effective power	600 W
Dimensions/Dimensions	cm 70x35x42(h)
Poids/Weight	20 Kg.
Production/Production	150 ~ 350 Kg/h

EAN: 8011529000070

9004 N PRESSE-TOMATES N.5
9004 N TOMATO SQUEEZER N. 5

500 W

Puissance effective/Effective power	500 W
Dimensions/Dimensions	cm 68x35x42(h)
Poids/Weight	17 Kg.
Production/Production	150 ~ 340 Kg/h

EAN: 8013152900403

9008 N PRESSE-TOMATES N.3
9008 N TOMATO SQUEEZER N. 3

400 W

Puissance effective/Effective power	400 W
Dimensions/Dimensions	cm 50x23x32(h)
Poids/Weight	10 Kg.
Production/Production	70 ~ 140 Kg/h

EAN: 8013152900809

9005 N PRESSE-TOMATES N.5
9005 N TOMATO SQUEEZER N. 5

500 W

avec petit banc/with small bench

Puissance effective/Effective power	500 W
Dimensions/Dimensions	cm 80x70x98(h) - Rayon h. cm 58 Shelf h. cm 58
Poids/Weight	30 Kg.
Production/Production	150 ~ 340 Kg/h

EAN: 8013152900502

Disponible aussi avec moteur 600 W (code 9006 N).
Also available with 600 W motor (cod. 9006 N).

8750 N PETIT BANC POUR PRESSE-TOMATES-HACHOIR À VIANDE
8750 N SMALL BENCH FOR TOMATO SQUEEZER – MEAT MINCER

Plan d'appui pratique et solide spécifique pour l'utilisation des appareils électroménagers Reber soit en plein air, soit à l'intérieur de lieux dépourvus de plans d'appui. Mesures du rayon: 62x35 cm (h. 58)

Practical and solid support surface for the use of Reber apparatuses in the open or in rooms without a support surface.
Measures of the shelf: 62x35 cm (h. 58)

EAN: 8013152875008

ACCESSOIRES ET PIÈCES DÉTACHÉES/ACCESSORIES AND SPARE PARTS

	N.3			N.5		
CÔNE-FILTRE INOX STAINLESS STEEL FILTER CONE	**Trous standard 1,5 mm. environ** standard holes ca. 1,5 mm. **5503 N**	**Trous étroits 1,1 mm. environ** Narrow holes ca. 1,1 mm. **5503 NP**	**Trous larges 2,5 mm. environ** Large holes ca. 2,5 mm. **5503 NG**	**Trous standard 1,5 mm. environ** standard holes ca. 1,5 mm. **5303 N**	**Trous étroits 1,1 mm. environ** Narrow holes ca. 1,1 mm. **5303 NP**	**Trous larges 2,5 mm. environ** Large holes ca. 2,5 mm. **5303 NG**
	PLASTIQUE/PLASTIC		**INOX**/STAINLESS STEEL	**PLASTIQUE**/PLASTIC		**INOX**/STAINLESS STEEL
ENTONNOIR FUNNEL	**5104 A**		**5100 N**	**5003 A**		**5000 N**
ÉGOUTTOIR DRIP PAN	**5702 A**		**5700 A**	**5602 A**		**5600 N**
BAVETTE DE PROTECTION ANTI-SPRAY GUARD	—		**5703 L**	—		**5603 L**

ACCESSOIRES OPTIONNELS /OPTIONALS

Tous les presse-tomates Reber peuvent accepter, sur le même moteur:
- un hachoir à viande
- une râpe (pour râper pain et fromage)
- une tréfile pâte
- un pétrin

All Reber tomato squeezers can be equipped with a meat mincer, a grater (to produce grated cheese or breadcrumbs), a pasta press or a mixer, using the same electric motor.

HACHOIR À VIANDE MEAT MINCER	**RÂPE**/GRATER	**TRÉFILE PÂTE** PASTA PRESS	**PÉTRIN**/MIXER
Pour motoréducteur For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor
1200W - 8800 NP N.22 INOX - 8830 NP N.32 **1200W - 600W** - 8800 N N.22 - 8800 NC N.22 court/short **500W** - 8811 N N.12 plat en acier inox/ stainless steel plates - 8810 N N.12 plat en plastique/ plastic plates **400W** - 8820 N N.5	**1200W - 600W - 500W** - 8900 N N.5 **400W** - 8910 N N.3	**1200W - 600W - 500W** - 8400 N N.5 **400W** - 8410 N N.3	**1200W - 600W - 500W** - 8300 N N.5 **400W** - 8310 N N.3

PRESSE-TOMATES MANUEL POUR COULIS DE TOMATE OU CONFITURES, JUS DE FRUITS

- Appareil manuel pour la préparation de coulis de tomates, confitures et jus de fruits.
- Corps en fonte traitée pour usage alimentaire avec des poudres époxydes cuites au four à 300° C; vis sans fin en matériel plastique pour aliments et antifriction.
- Entonnoir et égouttoir en plastique ou en acier inox.

MANUAL TOMATO SQUEEZER FOR TOMATO SAUCE, JAMS, FRUIT JUICES

- Manual apparatus for the preparation of tomato sauce, jams, fruit juices.
- Body in cast iron treated for food use with epoxy powder baked at 300°C; propeller in antifriction plastic for food.
- Funnel and drip pan in plastic or in stainless steel.

8502 N PRESSE-TOMATES N.5 I.I.I.
8502 N TOMATO SQUEEZER N. 5 I.I.I.

I.I.I.

Corps en fonte, vis sans fin en résine acétalique/ Body in cast iron, propeller in acetal resin	
Entonnoir et égouttoir en acier inox/ Funnel and drip pan in stainless steel	
Poids/Weight	5,8 Kg.
Dimensions/Dimensions	cm 45x32x45(h)

EAN: 801315285203

8603 N PRESSE-TOMATES N.3 I.I.I.
8603 N TOMATO SQUEEZER N. 3 I.I.I.

I.I.I.

Corps en fonte, vis sans fin en plastique pour aliments	
Body in cast iron, propeller in plastic for food	
Entonnoir et égouttoir en acier inox	
Funnel and drip pan in stainless steel	
Poids/Weight	2,5 Kg.
Dimensions/Dimensions	cm 30x22x32(h)

EAN: 8013152860301

8501N PRESSE-TOMATES N.5 P.L.P.
8501 N TOMATO SQUEEZER N. 5 P.L.P.

P.L.P.

Corps en fonte, vis sans fin en résine acétalique	
Body in cast iron, propeller in acetal resin	
Entonnoir et égouttoir en plastique	
Funnel and drip pan in plastic	
Poids/Weight	4,6 Kg.
Dimensions/Dimensions	cm 45x32x45(h)

EAN: 8013152850104

8602 N PRESSE-TOMATES N.3 P.L.P.
8602 N TOMATO SQUEEZER N. 3 P.L.P.

P.L.P.

Corps en fonte, vis sans fin en plastique pour aliments	
Body in cast iron, propeller in plastic for food	
Entonnoir et égouttoir en plastique	
Funnel and drip pan in plastic	
Poids/Weight	2,2 Kg.
Dimensions/Dimensions	cm 30x22x32(h)

EAN: 8013152850104

Hachoir à viande
& Ensacheuses
Meat mincers
& sausage filling machines

HACHOIRS À VIANDE ÉLECTRIQUES

- Moteurs électriques à induction, à service continu;
- Ventilateur, cache-ventilateur et boîtier interrupteur-condensateur étanche construits en matière plastique (cache-ventilateur en acier pour l'article 9503 NP et 9505 N).
- Classe de protection IPX5.
- Réducteur axial à engrenages métalliques (engrenages en nylon 6.6 pour l'article 9502 N), en bain d'huile.
- L'huile utilisée est du type "Long Life" et indiquée pour le contact accidentel avec les aliments ; elle n'a besoin ni de nourrissages ni de substitutions.
- Corps, vis et bague de serrage en fonte étamée pour usage alimentaire.
- Les moteurs 600 W et 1200 W sont dotés d'un interrupteur de marche avant et arrière.
- Grille et couteau à auto-aiguisage en série en acier trempé (en acier inox pour l'article 9503 NP).

ELECTRIC MEAT MINCER

- Continuous duty, electric induction motors.
- Cooling fan, fan cover and switch-condenser box are made in plastic material (fan cover is made in stainless steel for art. 9503 NP and 9504 N).
- Protection class IPX5.
- Axial reduction unit with oil-bath metal gears (nylon 6.6 gears are used for art. 9502 N).
- The oil used is "Long Life" and suitable for occasional food contact; it doesn't need any replenishing or replacement.
- Body, propeller and ring nut in tin-plated food-grade cast iron (stainless steel for art. 9503 NP).
- The motors 600 W and 1200 W are equipped with reversing gear-switch.
- Plate and self-sharpening knife standard-produced in hardened steel (stainless steel for art. 9503 NP).

9503 NP HACOIR À VIANDE ELECTRIQUE N. 22 ACIER INOX
9503 NP MEAT MINCER N. 22 S/STEEL

1200 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	1200 W
Dimensions/Dimensions	cm 50x32x32(h)
Poids/Weight	25 Kg.
Production/Production	70 ~ 140 Kg/h

EAN: 8013152950303

9504 N HACOIR À VIANDE ELECTRIQUE N. 32
9504 N MEAT MINCER N. 32

1200 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	1200 W
Dimensions/Dimensions	cm 60x32x32(h)
Poids/Weight	30 Kg.
Production/Production	100 ~ 160 Kg/h

EAN: 8013152950415

9503 NC HACOIR À VIANDE ELECTRIQUE N. 22 mod. COURT
9503 NC MEAT MINCER N.22 SHORT MODEL

1200 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	1200 W
Dimensions/Dimensions	cm 50x32x32(h)
Poids/Weight	25 Kg.
Production/Production	70 ~ 140 Kg/h

EAN: 8013152950316

9500 N HACOIR À VIANDE ELECTRIQUE N. 22 mod. CLASSIQUE
9500 N MEAT MINCER N.22 CLASSIC

600 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière
Motor with gear-switch forward/reverse

Puissance effective/Effective power	600 W
Dimensions/Dimensions	cm 60x32x32(h)
Poids/Weight	20 Kg.
Production/Production	70 ~ 120 Kg/h
Indiqué aussi pour ensacher/Suitable for sausage filling too	

EAN: 8013152950002

9500 NC HACOIR À VIANDE ELECTRIQUE N. 22 mod. COURT
9500 NC MEAT MINCER N.22 SHORT MODEL

600 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière
Motor with gear-switch forward/reverse

Puissance effective/Effective power	600 W
Dimensions/Dimensions	cm 50x32x32(h)
Poids/Weight	20 Kg.
Production/Production	70 ~ 120 Kg/h

Cet article permet une sortie plus rapide du produit
It enables a more rapid output of the product

EAN: 8013152950026

9501 N HACOIR À VIANDE ELECTRIQUE N. 12
9501 N MEAT MINCER N.12

500 W

Puissance effective/Effective power	500 W
Dimensions/Dimensions	cm 52x27x32(h)
Poids/Weight	15 Kg.
Production/Production	50 ~ 90 Kg/h
Indiqué aussi pour ensacher/Suitable for sausage filling too	

Entonnoirs à ensacher avec dotation de série.
Standard-produced filling funnels

EAN: 8013152950101

9502 N HACOIR À VIANDE ELECTRIQUE N. 5
9502 N MEAT MINCER N.5

400 W

Puissance effective/Effective power	400 W
Dimensions/Dimensions	cm 40x20x25(h)
Poids/Weight	9 Kg.
Production/Production	30 ~ 50 Kg/h
Indiqué aussi pour ensacher/Suitable for sausage filling too	

EAN: 8013152950200

ACCESSOIRES ET PIÈCES DÉTACHÉES/ACCESSORIES AND SPARE PARTS

Les hachoirs à viande Reber acceptent une grille de série (trous mm. 6 pour les art. 9502 N et 9501 N, mm. 10 pour l'art. 9504 N, mm. 8 pour tous les autres modèles); des grilles ayant des trous de mm. 4,5-6-8-10-12-14-18-20 sont également disponibles à la demande (uniquement jusqu'à 16 mm. pour les hachoirs N.5). Pour les hachoirs N. 12, N. 22 et N. 32 des grilles et des couteaux en acier inox sont disponibles. Ce sont également disponibles les entonnoirs et le couronnes pour ensacher (apte à tenir en position la vis sans fin du hachoir pendant que l'on ensache, à l'exception de l'art. 9504 N).

Reber meat mincers are standard-equipped with one plate (with holes mm.6 for art. 9502 N and 9501 N, mm.10 art. 9504 N, mm 8 for the other models); different sizes of holes are available on request: mm. 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 (only up to mm.16 for meat mincers N°5).
Plates and knives for meat mincers N.12, N.22 and N.32 are also available in stainless steel. Reber also supplies filling funnels and filling gear rims (to hold the propeller of the meat mincer in the correct position while filling, not available for art. 9504 N).

	TC 5	TC 12	TC 22	TC 32
GRILLES EN ACIER CARBON-STEEL KNIVES	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 **4007 A**	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 **4312 A**	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 **4714 A**	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 4,5 - 6 - 8 - 10 - 12 - 14 - 16 - 18 - 20 **4750 A**
COUTEAUX EN ACIER CARBON-STEEL PLATES	**4006 A**	**4311 A**	**4712 A**	**4752 A**
GRILLES EN ACIER INOX STAINLESS STEEL PLATES	–	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 3-4,5-6-8-10-12-14-16-18-20 **4352 A**	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 3-4,5-6-8-10-12-14-16-18-20 **4715 A**	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 3-4,5-6-8-10-12-14-16-18-20 **4754 A**
COUTEAUX EN ACIER INOX STAINLESS STEEL KNIVES	–	**4351 A**	**4713 A**	**4756 A**
ENTONNOIRS POUR ENSACHER FILLING FUNNELS	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 15 - 20 - 25 **4017 A**	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 15 - 25 **4306 A**	Mesures des trous disponibles mm. Available hole measures mm. 15 - 20 - 25 **4726 A**	–
COURONNE POUR ENSACHER PLASTIC PLATE FOR FILLING GEAR RIM	**4018 A**	**4313 A**	**4725 A**	–

ACCESSOIRES OPTIONNELS /OPTIONALS

Tous les hachoirs à viande Reber peuvent accepter, sur le même moteur:
- une presse-tomates
- une râpe indiquée pour râper pain et fromage
- une tréfile pâte
- un pétrin

All Reber meat mincers can be equipped with a tomato squeezer, a grater (to produce grated cheese or breadcrumbs), a pasta press or a mixer, using the same electric motor.

PRESSE-TOMATES TOMATO SQUEEZER	**RÂPE/**GRATER	**TRÉFILE PÂTE** PASTA PRESS	**PÉTRIN/**MIXER
Pour motoréducteur For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor
1200W - 8700 N N.5 **400W** - 8710 N N.3	**1200W - 600W - 500W** - 8400 N N.5 **400W** - 8410 N N.3	**1200W - 600W - 500W** - 8400 N N.5 **400W** - 8410 N N.3	**1200W - 600W - 500W** - 8300 N N.5 **400W** - 8310 N N.3

ENSACHEUSES

- Reber produit une vaste gamme d'ensacheuses de grande robustesse, ayant le corps soit en acier verni soit en acier inox, dotées d'engrenages métalliques de réduction ou de multiplication de la vitesse du piston afin de faciliter et rendre plus rapides les opérations d'ensachage (lent) et d'extraction du piston à la fin du travail (rapide).
- Tuyau en acier inox AISI 304, crémaillère en acier barre carrée (barre filetée pour l'art. 8952 N et art. 8962 N) pour garantir une surface majeure de prise de force, support pour le piston en nylon 6.6, couvercle, piston et garniture en plastique pour usage alimentaire.
- La série des produits dits « Professionnels » et « Verticaux/Horizontaux » est dotée d'engrenages de multiplication et démultiplication fermés dans un boîtier en acier inox pour les protéger contre la poudre et tout résidu du produit.
- Reber a développé un nouveau type d'ensacheuses verticales qui peuvent être utilisées même à l'horizontale.
- Les ensacheuses Reber sont équipées d'une série de quatre entonnoirs de dimensions différentes pour ensacher tout type de viande et de saucisses.

SAUSAGE FILLING MACHINES

- Reber produces a wide range of very robust sausage filling machines with a support structure in varnished steel or in stainless steel, equipped with metal gears for reduction and multiplication of the piston speed, so as to make the sausage filling operations (slow) and the extraction of the piston at the end of the work (quick) easier and faster.
- Stainless steel AISI 304 pipe, steel square bar rack (riveted bar for art. 8952 N and 8962 N) for a better power take-off surface, support for the piston in nylon 6.6, piston cover and basket in plastic material for food use.
- The series of products called Professional and Vertical/Horizontal have multiplication and reduction gears closed in a stainless steel box to protect them from dust and from eventual product residues.
- Reber has developed an innovative line of vertical sausage filling machines that can be used horizontally too.
- Reber sausage filling machines are equipped with a series of four filling funnels of different dimensions for every type of sausages.

PATENTED
REBER
Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.
Front vent hole without any valves on the piston.
Reber

PATENTED
REBER

Toutes les ensacheuses Reber sont dotées d'un évent d'air spécial antérieur (breveté par Reber) qui rend possible la sortie de l'air sans l'utilisation d'aucune soupape sur le piston.

All Reber sausage filling machines are supplied with a special front vent hole (Reber Patent) which allows air venting without using any valves on the piston.

8952 N ENSACHEUSE À 1 VITESSE **KG.3**
8952 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 1 SPEED KG. 3

Capacité/Capacity	lt. 3
Vitesse/Speed	1
Dimensions/Dimensions	cm.45x22x22
Poids/Weight	Kg.10

EAN: 8013152895211

CE

8950 N ENSACHEUSE À 2 VITESSE **KG.5**
8952 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 2 SPEED KG. 5

Capacité/Capacity	lt. 5
Vitesse/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.60x22x22
Poids/Weight	Kg.12

EAN: 8013152895013

CE

8951 N ENSACHEUSE À 2 VITESSE **KG.8**
8951 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 2 SPPED KG. 8

Capacité/Capacity	lt. 6,8
Vitesse/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.70x22x22
Poids/Weight	Kg.15

EAN: 8013152895112

CE

8953 N ENSACHEUSE À 2 VITESSE **KG.10**
8953 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 2 SPEED KG. 10

Capacité/Capacity	lt. 10
Vitesse/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.75x28x28
Poids/Weight	Kg.22

EAN: 8013152895310

CE

8954 N ENSACHEUSE À 2 VITESSE **KG.12**
8954 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 2 SPEED KG. 12

Capacité/Capacity	lt.12
Vitesse/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.85x28x28
Poids/Weight	Kg.25

EAN: 8013152895419

CE

PATENTED
REBER
Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.
Front vent hole without any valves on the piston.

ENSACHEUSES INOX
STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLING MACHINES

INOX

PATENTED
REBER
Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.
Front vent hole without any valves on the piston.

8962 N ENSACHEUSE À 1 VITESSE **KG.3**
8962 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 1 SPEED KG. 3

Capacité/Capacity	lt. 3
Vitesse/Speed	1
Dimensions/Dimensions	cm.45x22x22
Poids/Weight	Kg.10

EAN: 8013152896218

CE

INOX

8960 N ENSACHEUSE À 2 VITESSE **KG.5**
8960 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 2 SPEED KG. 5

Capacité/Capacity	lt. 5
Vitesse/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.60x22x22
Poids/Weight	Kg.12

EAN: 8013152896010

CE

INOX

8961 N ENSACHEUSE À 2 VITESSE **KG.8**
8961 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 2 SPEED KG. 8

Capacité/Capacity	lt. 6,8
Vitesse/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.70x22x22
Poids/Weight	Kg.15

EAN: 8013152896119

CE

INOX

8963 N ENSACHEUSE À 2 VITESSE **KG.10**
8963 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 2 SPEED KG. 10

Capacité/Capacity	lt. 10
Vitesse/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.75x28x28
Poids/Weight	Kg.22

EAN: 8013152896317

CE

INOX

8964 N ENSACHEUSE À 2 VITESSE **KG.12**
8964 N SAUSAGE FILLING MACHINE WITH 2 SPEED KG. 12

Capacité/Capacity	lt.12
Vitesse/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.85x28x28
Poids/Weight	Kg.25

EAN: 8013152896416

CE

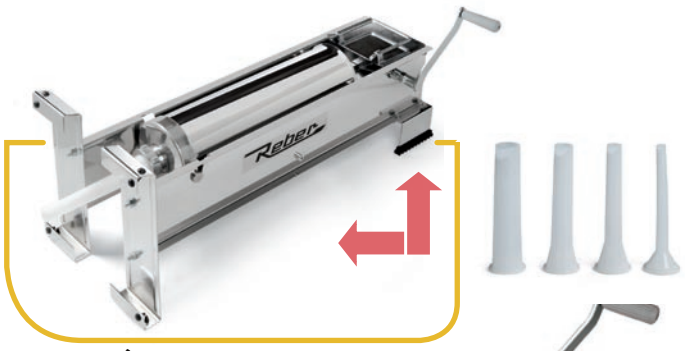
INOX

ENSACHEUSES INOX PROFESSIONNELLES À 2 VITESSES
PROFESSIONAL STAINLESS STEEL SAUSAGE FILLING MACHINES WITH 2 SPEEDS

	8970 N - KG.5 8970 N - KG.5	**8971 N - KG.8** 8971 N - KG.8	**8973 N - KG.10** 8973 N - KG.10	**8974 N - KG.12** 8974 N - KG.12
Capacité/Capacity	lt. 5	lt. 6,8	lt. 10	lt. 12
Vitesse/Speed	2	2	2	2
Dimensions/Dimensions	cm. 60x22x22	cm. 70x22x22	cm. 75x28x28	cm. 85x28x28
Poids/Weight	Kg.13	Kg.16	Kg.23	Kg.26
		EAN: 8013152897116	EAN: 8013152897314	EAN: 8013152897413

CE INOX AISI 304

PATENTED REBER Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Front vent hole without any valves on the piston.



ENSACHEUSES À EMPLOI HORIZONTAL ET VERTICAL À 2 VITESSES
HORIZONTAL AND VERTICAL SAUSAGE FILLING MACHINES WITH 2 SPEEDS

8970 V ENSACHEUSES KG.5 8970 V SAUSAGE FILLING MACHINE KG. 5		**8971 V ENSACHEUSES KG.8** 8971 V SAUSAGE FILLING MACHINE KG. 8		**8973 V ENSACHEUSES KG.10** 8973 V SAUSAGE FILLING MACHINE KG. 10	
Capacité/Capacity	lt. 5	**Capacité**/Capacity	lt. 6,8	**Capacité**/Capacity	lt. 10
Vitesse/Speed	2	**Vitesse**/Speed	2	**Vitesse**/Speed	2
Dimensions/Dimensions	cm.34x34x71	**Dimensions**/Dimensions	cm.34x34x81	**Dimensions**/Dimensions	cm.38x38x90
Poids/Weight	Kg.15	**Poids**/Weight	Kg.18	**Poids**/Weight	Kg.26
EAN: 8013152897024		EAN: 8013152897123		EAN: 8013152897321	

CE INOX AISI 304

PATENTED REBER Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Front vent hole without any valves on the piston.

Pétrins
& tréfile pâte
Mixers
& pasta presses

PÉTRINS

- Moteurs électriques à induction, à service continu.
- Ventilateur, cache-ventilateur et boîtier interrupteur-condensateur construits en matière plastique (cache-ventilateur en acier pour l'art. 9503 NP et 9504 N).
- Réducteur axial à engrenages métalliques en bain d'huile (engrenages en nylon 6.6 pour l'article 9502 N).
- L'huile utilisée est du type "Long Life" et indiquée pour le contact accidentel avec les aliments; elle n'a besoin ni de nourrissages ni de substitutions.
- Support pétrin en moulage sous pression en alliage d'aluminium; couple conique de réduction en acier. Mélangeur en acier inox AISI 316.
- Cuve et couvercle du pétrin en polycarbonate semi transparent à haute résistance, démontable pour faciliter le nettoyage (lavable en lave-vaisselle).
- Produit équipé d'un interrupteur de sécurité pour empêcher le fonctionnement du mélangeur lorsque le couvercle est ouvert.
- Spécifique pour tout type de mélanges: pâtes, pain, pizza, gâteaux.

MIXERS

- Continuous duty, electric induction motors.
- Cooling fan, fan cover and switch-condenser box are made in plastic material (fan cover is made in steel for art. 9503 NP and 9504 N).
- Axial reduction unit with oil-bath metal gears (nylon 6.6 gears are used for art. 9502 N).
- The oil used is "Long Life" and suitable for occasional food contact; it doesn't need any replenishing or replacement.
- Mixer base in die-cast aluminium alloy; steel bevel reduction gear. Mixing shaft in precision-cast stainless steel AISI 316.
- Mixer container and cover in highly resistant semitransparent polycarbonate, detachable for easy cleaning (even in dishwasher).
- Safety switch preventing the mixer shaft from operating when the cover is open. Suitable for any kind of dough: pasta, bread, pizza, cakes.

1,6 Kg DE PÂTE EN 3-4 MIN.
1,6 KG. DOUGH IN 3-4 MIN.

9200 NP PÉTRIN
9200 NP MIXER

1200 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	1200 W
Dimensions/Dimensions	cm 57x25x33(h)
Production/Production	Kg. 1,6 de pâte en 3-4 min. Kg. 1,6 dough in 3-4 min.

EAN: 8013152920012

CE INOX AISI 316

9200 N PÉTRIN
9200 N MIXER

600 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	600 W
Dimensions/Dimensions	cm 55x25x32(h)
Production/Production	Kg. 1,6 de pâte en 3-4 min. Kg. 1,6 dough in 3-4 min.

EAN: 8013152920005

CE INOX AISI 316

9204 N PÉTRIN
9204 N MIXER

500 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	500 W
Dimensions/Dimensions	cm 53x25x32(h)
Production/Production	Kg. 1,6 de pâte en 3-4 min. Kg. 1,6 dough in 3-4 min.

EAN: 8013152920401

CE INOX AISI 316

9208 N PÉTRIN
9208 N MIXER

400 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	400 W
Dimensions/Dimensions	cm 47x25x30(h)
Production/Production	Kg. 1,6 de pâte en 3-4 min. Kg. 1,6 dough in 3-4 min.

EAN: 8013152920807

CE INOX AISI 316

TRÉFILE PÂTE

- Moteurs électriques à induction, à service continu.
- Ventilateur, cache-ventilateur et boîtier interrupteur-condensateur construits en matière plastique (cache-ventilateur en acier pour l'art. 9503 NP et 9504 N).
- Classe de protection IPX5.
- Réducteur axial à engrenages métalliques en bain d'huile (engrenages en nylon 6.6 pour l'article 9040 N).
- L'huile utilisée est du type "Long Life" et indiquée pour le contact accidentel avec les aliments; elle n'a besoin ni de nourrissages ni de substitutions.
- Corps en aluminium pour usage alimentaire; vis sans fin et tréfiles en résine acétalique à haute résistance pour usage alimentaire.
- Dotée de 10 tréfiles pour « spaghetti », « bucatini », « tagliatelle », « maccheroni », « pappardelle », « pâtes à la chitarra », « passatelli ».

PASTA PRESSES

- Continuous duty, electric induction motors.
- Cooling fan, fan cover and switch-condenser box are made in plastic material (fan cover is made in steel for art. 9503 NP and 9504 N).
- Protection class IPX5.
- Axial reduction unit with oil-bath metal gears (nylon 6.6 gears are used for art. 9040 N).
- The oil used is "Long Life" and suitable for occasional food contact; it doesn't need any replenishing or replacement.
- Aluminium body; propeller and die plates in highly resistant acetal resin. Materials for food use.
- Supplied with 10 die plates to obtain different kinds of pasta (spaghetti, bucatini, tagliatelle, macaroni, pappardelle, etc.).

9070 N TRÉFILE PÂTE
9070 N PASTA PRESS

1200 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)	1200 W
Puissance effective/Effective power	cm 46x25x29(h)
Dimensions/Dimensions	1,2/1,5 Kg de pâte en 10 min.
Production/Production	1,2/1,5 Kg pasta in 10 min.

EAN: 8013152907006

9060 N TRÉFILE PÂTE
9060 N PASTA PRESS

600 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)	600 W
Puissance effective/Effective power	46x25x26(h)
Dimensions/Dimensions	1,2/1,5 Kg de pâte en 10 min.
Production/Production	1,2/1,5 Kg pasta in 10 min.

EAN: 8013152906009

9050 N TRÉFILE PÂTE
9050 N PASTA PRESS

500 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)	500 W
Puissance effective/Effective power	cm 42x25x24(h)
Dimensions/Dimensions	1,2/1,5 Kg de pâte en 10 min.
Production/Production	1,2/1,5 Kg pasta in 10 min.

EAN: 8013152905002

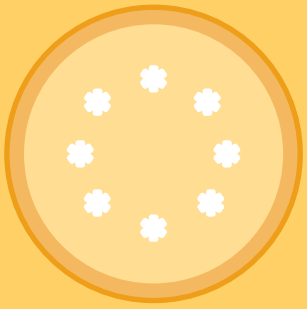
9040 N TRÉFILE PÂTE
9040 N PASTA PRESS

400 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)	400 W
Puissance effective/Effective power	cm 37x18x22(h)
Dimensions/Dimensions	1,2/1,5 Kg de pâte en 10 min.
Production/Production	1,2/1,5 Kg pasta in 10 min.

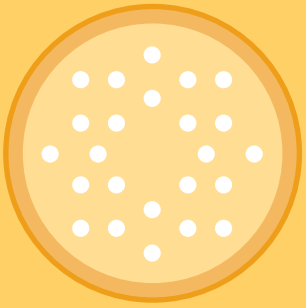
EAN: 8013152905002

GRILLES EN DOTATION
SUPPLIED WITH PLATES

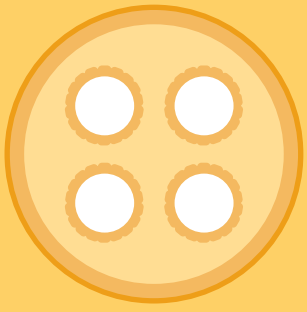


1- Passatelli, Pici

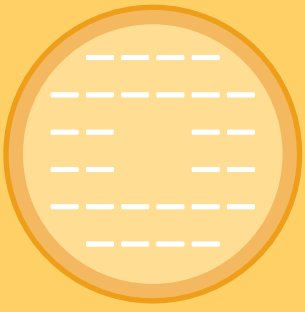
2- Pappardelle



3- Spaghettini



6- Maccheroni
(lisci e rigati)



7- Tagliatelline

8- Tagliatelle medie

ACCESSOIRES OPTIONNELS/OPTIONALS

Les pétrins et les tréfile pâtes Reber peuvent accepter, sur le même moteur:
- un hachoir à viande
- une râpe (pour râper pain et fromage)
- un presse-tomates

All Reber mixers and pasta presses can be equipped with a meat mincer, a grater (to produce grated cheese or breadcrumbs) or a tomato squeezer, using the same electric motor.

PRESSE-TOMATES/TOMATO SQUEEZER

Pour motoréducteur
For geared motor

1200W
- 8700 N N.5

400W
- 8710 N N.3

RÂPE/GRATER

Pour motoréducteur
For geared motor

1200W - 600W - 500W
- 8900 N N.5

400W
- 8910 N N.3

HACHOIR À VIANDE/MEAT MINCER

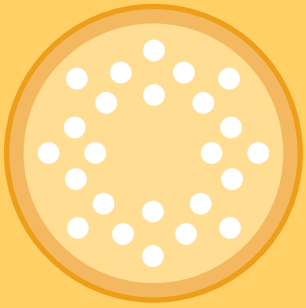
Pour motoréducteur
For geared motor

1200W
- 8800 NP N.22 INOX
- 8830 NP N.32

1200W - 600W
- 8800 N N.22
- 8800 NC N.22 court/short

500W
- 8811 N N.12 plat en acier inox/ stainless steel plates
- 8810 N N.12 plat en plastique/plastic plates

400W
- 8820 N N.5



4- Spaghetti

5- Maccheroncini (lisci e rigati)

9- Bucatini

10- Spaghetti alla chitarra

TRÉFILE PÂTE
PASTA PRESS

Pour motoréducteur
For geared motor

1200W - 600W - 500W
- 8400 N N.5

400W
- 8410 N N.3

PÉTRIN/MIXER

Pour motoréducteur
For geared motor

1200W - 600W - 500W
- 8300 N N.5

400W
- 8310 N N.3

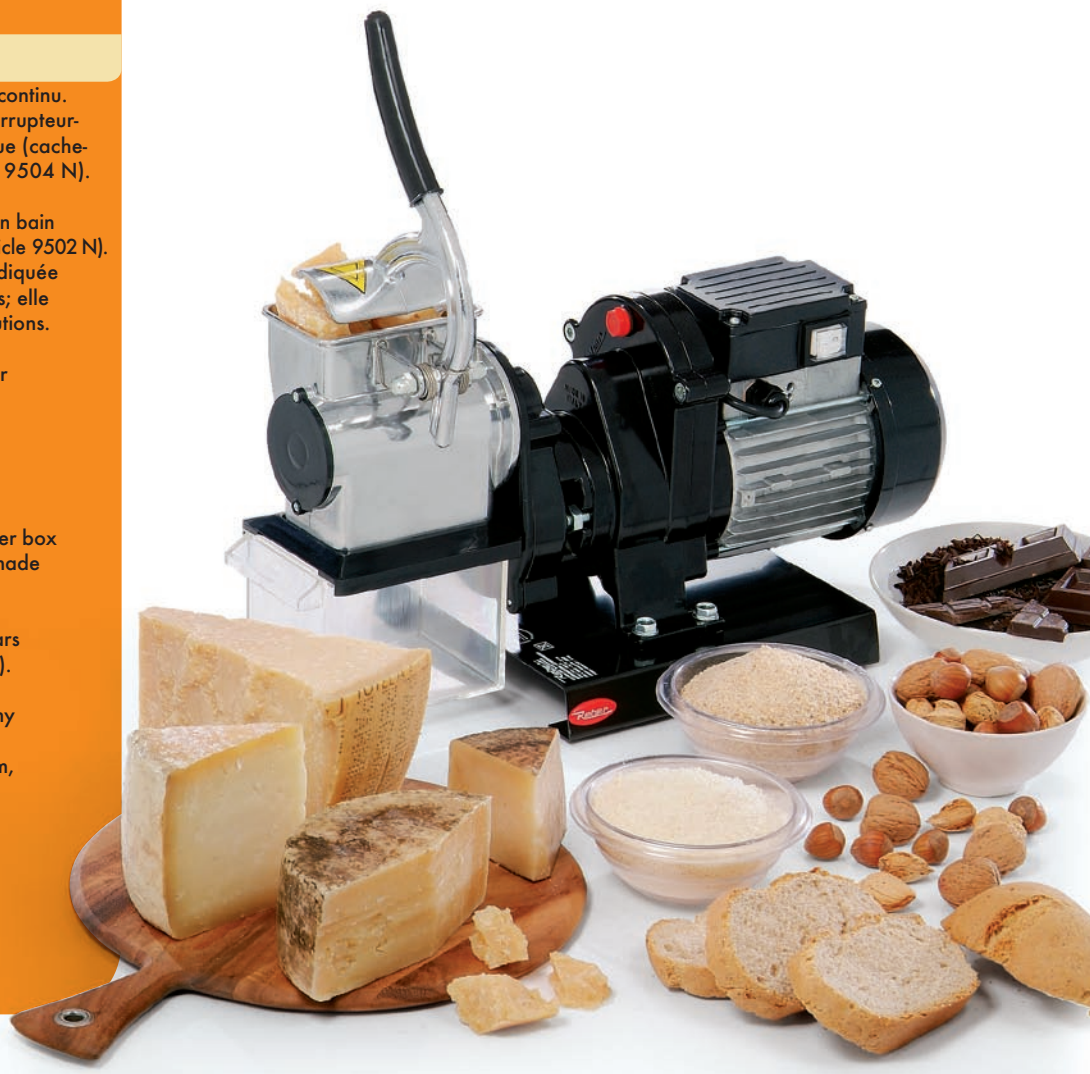
Râpes
Graters

RÂPES ÉLECTRIQUES

- Moteurs électriques à induction, à service continu.
- Ventilateur, cache-ventilateur et boîtier interrupteur-condensateur construits en matière plastique (cache-ventilateur en acier pour l'art. 9503 NP et 9504 N).
- Classe de protection IPX5.
- Réducteur axial à engrenages métalliques en bain d'huile (engrenages en nylon 6.6 pour l'article 9502 N).
- L'huile utilisée est du type "Long Life" et indiquée pour le contact accidentel avec les aliments; elle n'a besoin ni de nourrissages ni de substitutions.
- Corps et poignée de la râpe en aluminium alimentaire; rouleau en acier étamé et tiroir de récolte en plastique alimentaire.

ELECTRIC GRATERS

- Continuous duty, electric induction motors.
- Cooling fan, fan cover and switch-condenser box are made in plastic material (fan cover is made in steel for art. 9503 NP and 9504 N).
- Protection class IPX5.
- Axial reduction unit with oil-bath metal gears (nylon 6.6 gears are used for art. 9502 N).
- The oil used is "Long Life" and suitable for occasional food contact; it doesn't need any replenishing or replacement.
- Body and handle of the grater in aluminium, roller in tin-plated steel and collecting box in plastic materials for food use.



9010 N RÂPE N.5
9010 N GRATER N. 5

1200 W

Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière (Version UL/CSA dotée seulement de marche avant)/Motor with gear-switch forward/reverse (version UL/CSA only with forward)

Puissance effective/Effective power	1200 W
Dimensions du rouleau/Roller dimensions	Ø 64 x 112 mm
Dimensions - Poids/Dimensions - Weight	60x32x42(h) - 22 Kg.

EAN: 8013152901028

9010 N RÂPE N.5
9010 N GRATER N. 5

600 W

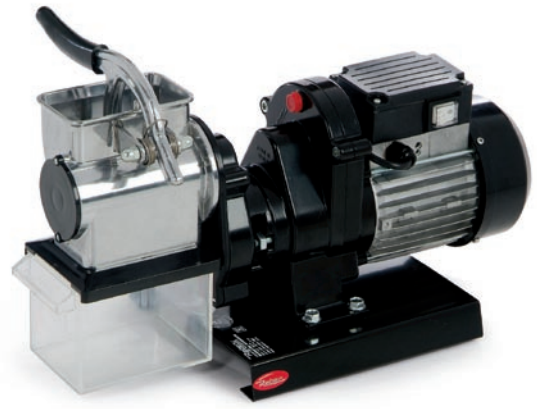
Moteur doté d'un interrupteur de marche avant et arrière /Motor with gear-switch forward/reverse

Puissance effective/Effective power	600 W
Dimensions du rouleau/Roller dimensions	Ø 64 x 112 mm
Dimensions - Poids/Dimensions - Weight	60x32x42(h) - 19 Kg.

EAN: 8013152901004

9020 N RÂPE N.5
9020 N GRATER N. 5

500 W



Puissance effective/Effective power	500 W
Dimensions du rouleau/Roller dimensions	Ø 64 x 112 mm
Dimensions - Poids/Dimensions - Weight	57x32x42(h) - 15 Kg.

EAN: 8013152902001

9030 N RÂPE N.3
9030 N GRATER N. 3

400 W

Puissance effective/Effective power	400 W
Dimensions du rouleau/Roller dimensions	Ø 47 x 81 mm
Dimensions - Poids/Dimensions - Weight	47x30x36(h) - 10 Kg.

EAN: 8013152903008

ACCESSOIRES OPTIONNELS/OPTIONALS

Toutes les râpes Reber peuvent accepter, sur le même moteur :
- un presse-tomates
- un hachoir à viande
- une tréfile pâte
- un pétrin

All Reber graters can be equipped with a tomato squeezer, a meat mincer, a pasta press and a mixer, using the same electric motor.

PRESSE-TOMATES TOMATO SQUEEZER	**HACHOIR À VIANDE** MEAT MINCER	**TRÉFILE PÂTE** PASTA PRESS	**PÉTRIN**/MIXER
Pour motoréducteur For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor	**Pour motoréducteur** For geared motor
1200W - 8700 N N.5 **400W** - 8710 N N.3	**1200W** - 8800 NP N.22 INOX - 8830 NP N.32 **1200W - 600W** - 8800 N N.22 - 8800 NC N.22 court/short **500W** - 8811 N N.12 plat en acier inox/ stainless steel plates - 8810 N N.12 plat en plastique/ plastic plates **400W** - 8820 N N.5	**1200W - 600W - 500W** - 8400 N N.5 **400W** - 8410 N N.3	**1200W - 600W - 500W** - 8300 N N.5 **400W** - 8310 N N.3

FIDO - RÂPE ÉLECTRIQUE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

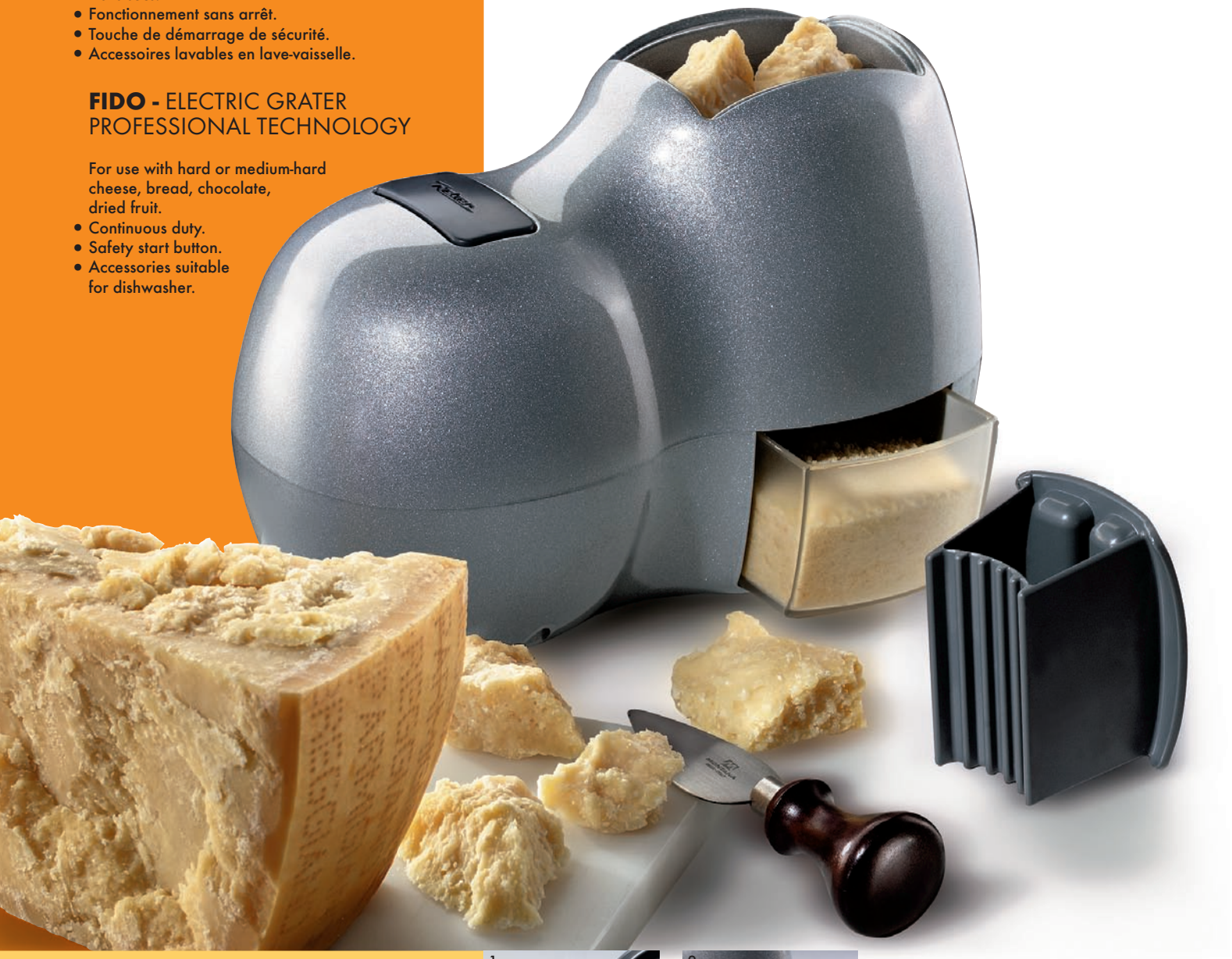
Ce produit est spécifiquement indiqué pour râper les fromages secs ou semi-secs, le pain, le chocolat, les fruits secs.

- Fonctionnement sans arrêt.
- Touche de démarrage de sécurité.
- Accessoires lavables en lave-vaisselle.

FIDO - ELECTRIC GRATER PROFESSIONAL TECHNOLOGY

For use with hard or medium-hard cheese, bread, chocolate, dried fruit.

- Continuous duty.
- Safety start button.
- Accessories suitable for dishwasher.



1 Touche de démarrage de sécurité
2 Récipient extractible de grande capacité
3 Rouleau denté en acier
4 Système de pression protège-doigts

1 Safety start button
2 Extractable container, large capacity
3 Toothed steel roller
4 ''Finger-off'' pressure system

9250 NS RÂPE FIDO ARGENT
9250 NS FIDO SILVER GRATER

140 W

Puissance maximale absorbée/Maximum abs. power	140 W
Fonctionnement sans arrêt/Continuous duty	✓
Niche de logement du câble/Power cord storing compartment	✓
Peinture métallisée/Metallic powder paint	✓
Dimensions du rouleau/Roller dimensions	Ø 47 x 81 mm

EAN: 8013152925017

9250 NG RÂPE FIDO JAUNE
9250 NG FIDO YELLOW GRATER

140 W

Puissance maximale absorbée/Maximum abs. power	140 W
Fonctionnement sans arrêt/Continuous duty	✓
Niche de logement du câble/Power cord storing compartment	✓
Dimensions du rouleau/Roller dimensions	Ø 47 x 81 mm

EAN: 8013152925024

9250 NV RÂPE FIDO VERT
9250 NV FIDO GREEN GRATER

140 W

Puissance maximale absorbée/Maximum abs. power	140 W
Fonctionnement sans arrêt/Continuous duty	✓
Niche de logement du câble/Power cord storing compartment	✓
Dimensions du rouleau/Roller dimensions	Ø 47 x 81 mm

EAN: 8013152925031

SYSTÈME PROFESSIONNEL INTÉGRÉ

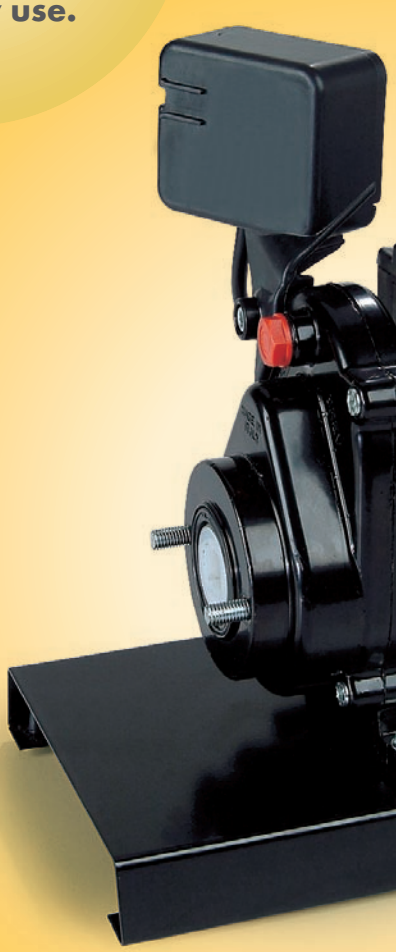
Le système Professionnel Intégré de Reber permet d'utiliser de différents types d'accessoires sur le même groupe moteur. Le groupe moteur est équipé d'un interrupteur de sécurité de série. Les accessoires peuvent être installés sans aucune opération de démontage ni de l'accessoire ni du moteur. Tous ces accessoires sont absolument compatibles avec tous les autres accessoires de la gamme Reber.

PROFESSIONAL INTEGRATED SYSTEM

Reber Professional Integrated System enables the use of different accessories on the same motor set. The motor set is standard-equipped with a safety switch. The accessories are easily installed without demounting any accessory nor the motor.
Full compatibility with all other Reber accessories.

Un accessoire de haute qualité professionnelle pour tout type d'emploi.

An accessory of professional quality for every use.



RÂPE :
Corps en aluminium, rouleau denté en acier étamé, tiroir de récolte en plastique pour aliments. Réducteur axial à engrenages métalliques en bain d'huile "Long Life" et indiqué pour le contact accidentel avec les aliments. Testé avec le « Parmesan 18 mois », ce produit est indiqué aussi pour râper le pain et les fruits secs.

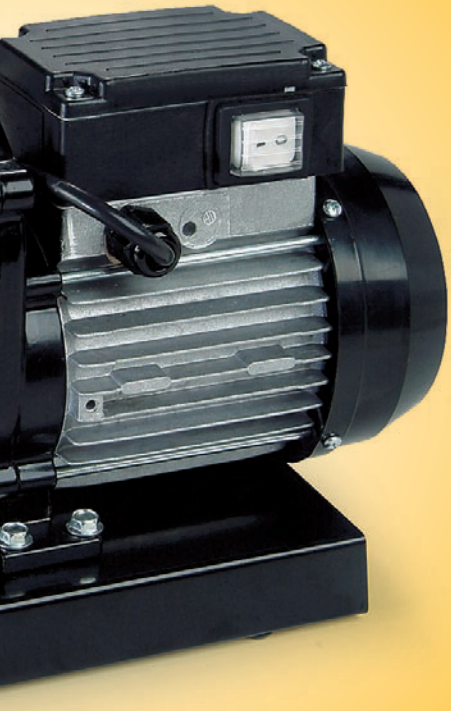
GRATER :
Body in aluminium, toothed tin-plated roller, collecting box in plastic material for food. Axial reduction unit with "Long Life" oil-bath gears for food contact. Tested with 18 months old Parmigiano cheese, it can also grate bread and dried fruit.

PRESSE-TOMATES :
Corps en fonte vernie au four. Vis sans fin en résine acétalique à haute résistance indiquée pour le contact avec les aliments. Égouttoir, bavette de protection et filtre en acier inox aisi 304. Des filtres avec trous de différents diamètres sont disponibles. Réducteur axial à engrenages métalliques en bain d'huile "Long Life" et indiqué pour le contact accidentel avec les aliments. Indiqué aussi pour la production de confitures et jus de fruits.

TOMATO SQUEEZER :
Body in oven-varnished cast iron, propeller in highly resistant acetal resin which is suitable for food contact, funnel, drip pan, anti-spray guard and filter in stainless steel AISI 304. Filters with holes of different diameters are available. Axial reduction unit with "Long Life" oil-bath gears for food contact. Also suitable for the production of jams and fruit juices.

HACHOIR À VIANDE :
Corps en fonte étamée ou en aluminium indiqué pour le contact avec les aliments. Vis en fonte étamée, plat soit en acier inox aisi 304 soit en matière plastique indiqué pour le contact avec les aliments. Ce produit est livré avec un couteau et une grille en acier trempé. Des grilles avec des trous de différents diamètres ainsi que des entonnoirs pour ensacher sont également disponibles.
Réducteur axial à engrenages métalliques en bain d'huile "Long Life" et indiqué pour le contact accidentel avec les aliments.

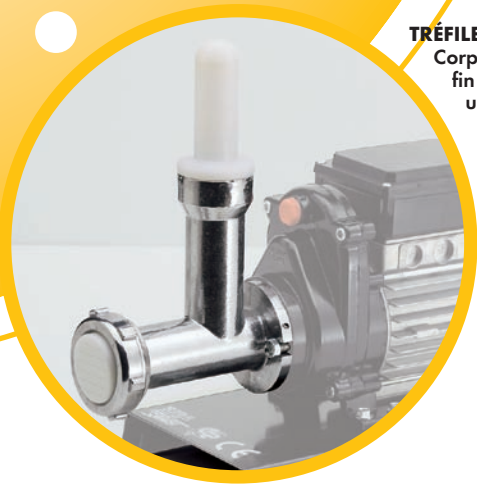
MEAT MINCER :
Body in tin-plated food-grade cast iron or aluminium, propeller in tin-plated cast iron, plate in stainless steel AISI 304 or in plastic material for food contact; it is standard-equipped with a knife and a plate in hardened steel. Plates with holes of different diameters and filling funnels are available.
Axial reduction unit with "Long Life" oil-bath gears for food contact.



PÉTRIN :
Support pétrin en moulage sous pression en alliage d'aluminium; couple conique de réduction en acier.
Mélangeur en micro-fusion en acier inox AISI 316.
Cuve et couvercle du pétrin en polycarbonate semi transparent à haute résistance, démontable pour faciliter le nettoyage (lavable en lave-vaisselle).
Produit équipé d'un interrupteur de sécurité pour empêcher le fonctionnement du mélangeur lorsque le couvercle est ouvert. Spécifique pour tout type de mélanges: pâtes, pain, pizza, gâteaux.

MIXER :
Mixer base in die-cast aluminium alloy; steel bevel reduction gear. Mixing shaft in precision-cast stainless steel AISI 316. Mixer container and cover in highly resistant semitransparent polycarbonate, detachable for easy cleaning (even in dishwasher).
Safety switch preventing the mixer shaft from operating when the cover is open. Axial reduction unit with "Long Life" oil-bath gears for food contact. Suitable for any kind of dough: pasta, bread, pizza, cakes.

TRÉFILE PÂTE :
Corps en aluminium pour usage alimentaire; vis sans fin et tréfiles en résine acétalique à haute résistance pour usage alimentaire. Dotée de 10 tréfiles pour « spaghetti », « bucatini », « tagliatelle », « maccheroni », « pappardelle », « pâtes à la chitarra », « passatelli ». Réducteur axial à engrenages métalliques en bain d'huile "Long Life" et indiqué pour le contact accidentel avec les aliments.



PASTA PRESS :
Aluminium body; propeller and die plates in highly resistant acetal resin. Materials for food use. Supplied with 10 die plates to obtain different kinds of pasta (spaghetti, bucatini, tagliatelle, macaroni, pappardelle, etc.).
Axial reduction unit with "Long Life" oil-bath gears for food contact.

Système Sous vide

Le plaisir de conserver les saveurs intactes

Vacuum preservation system

the pleasure of preserving flavours

APPAREILS DE MISE SOUS VIDE « SAUVE-PROVISIONS »

- LED de visualisation du niveau de vide.
- Barre à souder cm. 32 (indiquée pour les sachets cm. 30).
- Fonctionnement sans arrêt.
- Niche de logement du câble.
- Prise d'air pour la fixation des récipients.
- Puissance maximale absorbée: 250 W.
- Niveau maximal de vide: -830 mbar.
- Capacité d'aspiration: 10 litres/min.
- Cet article est livré avec 20 sachets cm. 20x30 (6722 A)

VACUUM APPARATUSES "FOOD PRESERVATION"

- LED displaying vacuum level.
- Welding bar cm. 32 (for bags cm.30).
- Continuous duty.
- Power cord storing compartment.
- Air intake for container coupling.
- Max. absorbed power: 250 W.
- Max. vacuum level: -830 mbar.
- Aspiration capacity: 10 l./min.
- Included in the package: 20 bags cm. 20x30 (6722 A)

Fonctionnement sans arrêt et sans attente pour le refroidissement
Continuous duty without waiting time for cooling

9340 N SALVASPESA
9340 N SALVASPESA

250 W

Fonctionnement automatique avec possibilité de passer à la modalité manuelle. /Automatic operation with possible switching to manual mode

Soupape manuelle d'ouverture du couvercle
Manual valve for cover opening

Couleur/Colour — Blanc/White

EAN: 8013152934002

9342 N SALVASPESA AUTOMATIC
9342 N SALVASPESA AUTOMATIC

250 W

Fonctionnement automatique avec possibilité de passer à la modalité manuelle. /Automatic operation with possible switching to manual mode

Soupape manuelle d'ouverture du couvercle
Manual valve for cover opening

Couleur/Colour — 9342 NS Argent/Silver - 9342 NT Satin/Satin
9342 NB Bleu-Argent/Blue-Silver
9342 NR Rouge-Satin/Red-Satin

EAN: 80131529342 { 00 Blau, 24 Rot, 62 Silber, 86 Satin

FULL OPTIONAL

9346 NF SALVASPESA PLUS
9346 NF SALVASPESA PLUS

250 W

Fonctionnement automatique avec possibilité de passer à la modalité manuelle. /Automatic operation with possible switching to manual mode

Temps de soudage programmable/Programmable welding time

Électrovalve d'ouverture automatique du couvercle/Electro-valve for automatic cover opening

Couleur/Colour — Blanc/White

EAN: 801315293620

Appareil en confection cadeau complète de:
Dispositif de fixation des récipients (6727 A);
20 sachets cm. 20x30;
2 rouleaux cm. 20x600;
2 rouleaux cm. 30x600;
1 récipient 20x13

Apparatus in gift box including:
Container coupling (6727 A)
20 bags cm. 20x30;
2 rollers cm. 20x600;
2 rollers cm. 30x600;
1 container 20x13

FULL OPTIONAL

9348 NF SALVASPESA PLUS SILVER
9348 NF SALVASPESA PLUS SILVER

250 W

Fonctionnement automatique avec possibilité de passer à la modalité manuelle. /Automatic operation with possible switching to manual mode

Temps de soudage programmable/Programmable welding time

Électrovalve d'ouverture automatique du couvercle/Electro-valve for automatic cover opening

Couleur/Colour — Argent/Silver

EAN: 801315293828

Appareil en confection cadeau complète de:
Dispositif de fixation des récipients (6727 A);
20 sachets cm. 20x30;
2 rouleaux cm. 20x600;
2 rouleaux cm. 30x600;
1 récipient 20x13

Apparatus in gift box including:
Container coupling (6727 A)
20 bags cm. 20x30;
2 rollers cm. 20x600;
2 rollers cm. 30x600;
1 container 20x13

APPAREILS POUR LA MISE SOUS VIDE «FAMILY»

- Manomètre de vide professionnel.
- Barre à souder cm. 32 (indiquée pour les sachets cm. 30).
- Poignées servant à bloquer le couvercle.
- Fonctionnement sans arrêt.
- Électrovalve ouverture automatique couvercle
- Niche de logement du câble.
- Prise d'air pour la fixation des récipients.
- Puissance maximale absorbée: 300 W.
- Niveau maximal de vide: -830 mbar.
- Capacité d'aspiration: 10 litres/min.
- Dispositif de fixation des récipients (6727 A) et 20 sachets cm. 20x30 (6722 A)

VACUUM APPARATUSES "FAMILY"

- Professional vacuum gauge.
- Welding bar cm.32 (for bags cm.30).
- Cover locking knobs.
- Continuous duty.
- Electro-valve for cover opening.
- Power cord storing compartment.
- Air intake for container coupling.
- Max. absorbed power: 300 W.
- Max. vacuum level: -830 mbar.
- Aspiration capacity: 10 l./min.
- Included in the package:
  Container coupling (6727 A)
  20 bags cm. 20x30 (6722 A)

9700 N FAMILY — 300 W

Fonctionnement manuel arrêt automatique de l'opération de soudage/Manual operation with welding automatic stop

Couleur/Colour — Blanc/White

EAN: 8013152970017

9701 N DE LUXE
9701 N DE LUXE

300 W

Fonctionnement automatique avec possibilité de passer à la modalité manuelle. /Automatic operation with possible switching to manual mode

Temps de soudage programmable/Programmable welding time

Couleur/Colour **Argent/Silver**

EAN: 8013152970116

FULL OPTIONAL

9700 NF FAMILY FULL OPTIONAL
9700 NF FAMILY FULL OPTIONAL

300 W

Appareil Family en confection cadeau complète de:	FAMILY apparatus in gift box including:
Dispositif de fixation des récipients (6727 A);	Container coupling (6727 A)
20 sachets cm. 20x30 ;	20 bags cm. 20x30
20 sachets cm. 22x65 ;	20 bags cm. 22x65
20 sachets cm. 30x80 ;	20 bags cm. 30x80
2 couvercles universels (6712 A – 6711 A)	2 universal covers (6712 A - 6711 A)

EAN: 8013152970024

FULL OPTIONAL

9701 NF DE LUXE FULL OPTIONAL
9701 NF DE LUXE FULL OPTIONAL

300 W

Appareil Family De Lux en confection cadeau complète de:	FAMILY DE LUXE apparatus in gift box including:
Dispositif de fixation des récipients (6727 A);	Container coupling (6727 A)
20 sachets cm. 20x30 ;	20 bags cm. 20x30
20 sachets cm. 22x65 ;	20 bags cm. 22x65
20 sachets cm. 30x80 ;	20 bags cm. 30x80
2 couvercles universels (6712 A – 6711 A)	2 universal covers (6712 A - 6711 A)

EAN: 8013152970123

APPAREILS POUR LA MISE SOUS VIDE «PROFESSIONAL»

- Structure en acier.
- Pompe professionnelle.
- Manomètre de vide professionnel.
- Fonctionnement automatique.
- Temps réglable de soudage.
- Prise d'air pour la fixation des récipients.

VACUUM APPARATUSES "PROFESSIONAL"

- Steel casing.
- Professional pump.
- Professional vacuum gauge.
- Automatic operation.
- Adjustable welding time.
- Air intake for container coupling.

9706 N DE LUXE INOX
9706 N DE LUXE INOX

300 W

Puissance/Power	300W
Niveau maximal de vide/Max. vacuum level	-830 mbar
Capacité d'aspiration/Aspiration capacity	10 lt./min
Barre à souder/Welding bar	cm 32

EAN: 8013152970611

9707 N DE LUXE INOX PROFESSIONAL
9707 N DE LUXE INOX PROFESSIONAL

320 W

Puissance/Power	320W
Niveau maximal de vide/Max. vacuum level	-900 mbar
Capacité d'aspiration/Aspiration capacity	18 lt./min
Barre à souder/Welding bar	cm 32

EAN: 8013152970710

9708 N PROFESSIONAL 30
9708 N PROFESSIONAL 30

300 W

Puissance/Power	300W
Niveau maximal de vide/Max. vacuum level	-900 mbar
Capacité d'aspiration/Aspiration capacity	18 lt./min
Barre à souder/Welding bar	cm 32

EAN: 8013152970802

9704 N PROFESSIONAL 40
9704 N PROFESSIONAL 40

300 W

Puissance/Power	300W
Niveau maximal de vide/Max. vacuum level	-900 mbar
Capacité d'aspiration/Aspiration capacity	30 lt./min
Barre à souder/Welding bar	cm 40

EAN: 8013152970406

9705 N PROFESSIONAL 55
9705 N PROFESSIONAL 55

400 W

Puissance/Power	400W
Niveau maximal de vide/Max. vacuum level	-900 mbar
Capacité d'aspiration/Aspiration capacity	54 lt./min
Barre à souder/Welding bar	cm 55

EAN: 8013152970505

APPAREILS POUR LA MISE SOUS VIDE « JUNOIR »

- Appareils pour la conservation sous vide avec couvercles et récipients.
- Fonctionnement manuel
- Manomètre de vide professionnel.
- Kit pour l'application murale.
- Puissance maximale absorbée: 85 W.
- Niveau maximal de vide: -800 mbar.
- Capacité d'aspiration: 10 litres/min.
- Cet article est livré avec 2 couvercles universels (6712 A – 6711 A).

APPARECCHI PER SOTTOVUOTO "JUNIOR"

- Vacuum apparatuses with covers and containers.
- Manual operation
- Professional vacuum gauge
- Kit for wall application
- Max. absorbed power: 85 W
- Max. vacuum level: -800 mbar
- Aspiration capacity: 10 l./min.
- Equipment: 2 universal covers (6712 A - 6711 A)

9702 N BLANC
9702 N WHITE

EAN: 8013152970215

9702 NG JAUNE
9702 NG YELLOW

EAN: 8013152970222

9702 NA BLEU CIEL
9702 NA LIGHT BLUE

EAN: 8013152970239

9702 NM ARGENT
9702 NM SILVER

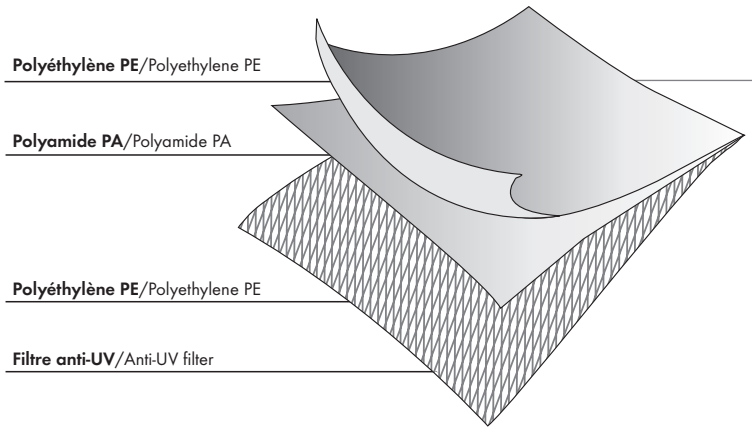
EAN: 8013152970246

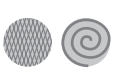
SACHETS GAUFRÉS POUR LA MISE SOUS VIDE

Les sachets pour la mise sous vide doivent être résistants, imperméables à l'air, indiqués pour le contact avec les aliments. Les sachets technologie «triple couche» de REBER possèdent toutes ces qualités: la couche intérieure en polyéthylène est indiquée pour le contact avec l'aliment qui y est contenu; la couche centrale en polyamide garantit l'étanchéité à la pénétration de l'air ; la couche extérieure, elle aussi en polyéthylène, rend le sachet bien plus résistant à toute perforation ou déchirure et bien plus fiable en cas de contact avec d'autres aliments différents; en outre, en empêchant en même temps la pénétration de l'humidité, cet article réduit la formation de givre et de cristaux de glace dans le congélateur. En outre, les sachets REBER sont dotés d'un filtre spécial anti-UV, qui protège les contenus de l'exposition à la lumière. Les spéciales empreintes (système breveté) sur la surface favorisent la sortie et la fuite de l'air et, par conséquent, la création d'un sous vide véritable.

SMALL EMBOSSED VACUUM BAGS

The small vacuum bags must be resistant, airproof and suitable for food contact. The small REBER three-layer bags answer all these requirements: the inside in polyethylene is suitable for the contact with the food contained; the middle layer in polyamide guarantees the air tightness; the outside layer, in polyethylene too, makes the bag more resistant to perforation or tears, safe in case of contact with other food and, as it prevents the penetration of humidity, it reduces the formation of frost and ice crystals in the freezer. Furthermore, the small REBER bags are realized with a special anti-UV filter which protects the content from the exposition to light. The special impressions (patented system) on the surface help the air come out and thus facilitate the creation of real vacuum.



SACHETS: 100 PIÈCES/BAGS: 100 PIECES		
6745 N		**Boîte 100 sachets cm. 15x25** Case 100 bags 15x25 cm. EAN: 8013152674205
6723 N		**Boîte 100 sachets cm. 20x30** Case 100 bags 20x30 cm. EAN: 8013152672300
6735 N		**Boîte 100 sachets cm. 30x40** Case 100 bags 30x40 cm. EAN: 8013152673505
6728 N		**Boîte 100 sachets cm. 15x40** Case 100 bags 15x40 cm. EAN: 8013152672805
SACHETS: 20 PIÈCES/BAGS: 20 PIECES		
6722 N		**Boîte 20 sachets cm. 20x30** Case 20 bags 20x30 cm. EAN: 8013152672201
6748 N		**Boîte 20 sachets cm. 22x65** Case 20 bags 22x65 cm. EAN: 8013152674809
6749 N		**Boîte 20 sachets cm. 30x80** Case 20 bags 30x80 cm. EAN: 8013152674908
SACHETS: ROULEAUX/BAGS: ROLLERS		
6726 N		**Boîte 2 rouleaux cm. 20x600** Box 2 rollers cm. 20x600 EAN: 8013152672614
6725 N		**Boîte 2 rouleaux cm. 30x600** Box 2 rollers cm. 30x600 EAN: 8013152672515

ACCESSOIRES POUR LA CONSERVATION SOUS VIDE/VACUUM ACCESSORIES

GLASS VASES
POTS

6717 A		**Emballage: 6 pots de glace capacité 1 litre/**Package 6 glass vases 1l. each EAN: 4006501363039
6715 A		**Emballage: 6 pots de glace capacité 3/4 litres/**Package 6 glass vases 3/4 l. each EAN: 4006501362032
6714 A		**Emballage: 6 pots de glace capacité 1/2 litres/**Package 6 glass vases 1/2 l. each EAN: 4006501361035
6706 A		**Emballage: 12 petits couvercles indiqués pour les pots de glace/**Package 12 small covers for glass vases EAN: 4006501364005
6705 A		**Emballage: 12 bagues indiquées pour les pots de glace leifheit/**Package 12 rings for Leifheit glass vases EAN: 4006501364012
6713 A		**Dispositifs d'ouverture des couvercles pour les pots de glace** Cover puller for glass vases EAN: 8013152671303

DISPOSITIFS DE FIXATION POUR POTS DE GLACE ET RÉCIPIENTS NORMAUX
COUPLINGS FOR GLASS VASES AND NORMAL CONTAINERS

6727 A		**Dispositif de fixation petit pour les récipients Reber** Small coupling for Reber containers EAN: 8013152672706
6707A		**Dispositif de fixation grand pour les pots de glace** Big coupling for glass vases EAN: 8013152670702
6704 A		**Dispositif de fixation grand pour les pots de glace ligne Junoir/Sauve-Provisions** Big coupling for glass vases type Junior/Food preservation EAN: 8013152670702

RÉCIPIENTS ET CLOCHES À BASE RONDE
CONTAINERS AND DOMES WITH ROUND BASE

6703 A		**Récipient capacité 2 litres, doté de couvercle cm. 22/**Container 2 litres with cover Ø cm. 22 EAN: 8013152670306
6702 A		**Récipient capacité 4 litres, doté de couvercle cm. 22/**Container 4 litres with cover Ø cm. 22 EAN: 8013152670207
6730 A		**Cloche à gâteaux et à fromage h. cm. 60** Glass dome for cakes and cheese h. cm. 60 EAN: 8013152673000
6729A		**Cloche à gâteaux et à fromage h. cm. 120** Glass dome for cakes and cheese h. cm. 120 EAN: 8013152672904

RÉCIPIENTS ET CLOCHES À BASE RECTANGULAIRE
CONTAINERS WITH RECTANGULAR BASE

6750A		**Récipient rectangulaire cm. 20x25** Rectangular container cm. 20x25 EAN: 8013152675004
6751A		**Récipient rectangulaire cm. 20x25 2 compartiments/**Rectangular container cm. 20x25 2 compartments EAN: 8013152675103
6752A		**Récipient rectangulaire cm. 20x25 3 compartiments/**Rectangular container cm. 20x25 3 compartments EAN: 8013152675202
		En polycarbonate, cet article est doté d'un couvercle pour la mise sous vide ainsi que du spécial couvercle «garde-fraîcheur» In polycarbonate with vacuum cover and freshness-preserving cover.
6752A		**Récipient rectangulaire cm. 20x13** Rectangular container cm. 20x13 EAN: 8013152675202
		En polycarbonate, cet article est doté d'un couvercle pour la mise sous vide ainsi que du spécial couvercle «garde-fraîcheur». In polycarbonate with vacuum cover and freshness-preserving cover.

ACCESSOIRES POUR LA CONSERVATION SOUS VIDE/VACUUM ACCESSORIES

COUVERCLES UNIVERSELS RONDS
ROUND UNIVERSAL COVERS

6712 A		**Couvercle universel Ø 4 - 9 cm.** Universal cover Ø 4 - 9 cm. EAN: 8013152671204
6711 A		**Couvercle universel Ø 4 - 12 cm.** Universal cover Ø 4 - 12 cm. EAN: 8013152671105
6709 A		**Couvercle universel Ø 12 - 16 cm.** Universal cover Ø 12 - 16 cm. EAN: 8013152670900
6708 A		**Couvercle universel Ø 16 - 20 cm.** Universal cover Ø 16 - 20 cm. EAN: 8013152670801
6710 A		**Couvercle pour casseroles et récipients Ø 22 cm.** Cover for pots and containers Ø 22 cm. EAN: 8013152671006

COUVERCLES UNIVERSELS RECTANGULAIRES
RECTANGULAR UNIVERSAL COVERS

6716 A		**Couvercle universel 16x16 - 20x20 cm.** Universal cover 16x16 – 20x20 cm. EAN: 8013152671303
6718 A		**Couvercle universel 20x25 cm.** Universal cover 20x25 cm. EAN: 8013152671808
6720 A		**Couvercle universel 20x13 cm.** Universal cover 20x13 cm. EAN: 8013152672003
6719 A		**Emballage: 2 bouchons de bouteille (pour le vin tranquille)** Package 2 bottle stoppers (for still wine) EAN: 4006501258649

Toutes les données et les descriptions des produits Reber sont fournies à titre exclusivement indicatif et elles peuvent être modifiées par le constructeur à tout moment, sans avis préalable.
These data and descriptions are just indicative and not binding and can be changed by the manufacturer at any time, without previous notice.

LÉGENDE DES SYMBOLES
LEGEND OF SYMBOLS

CERTIFICATION TUV
TUV CERTIFICATION
Certifications sur le site TUV.com en utilisant le code specifié sur le logo.
Certifications on TUV.com web site using the code on the logo.

CERTIFICATION CE
CE CERTIFICATION

POUR ALIMENTS
FOR FOOD

PROTÉGÉ CONTRE L'EAU
WATERPROOF

INVERSION DE MARCHE :
MARCHE AVANT/MARCHE ARRIÈRE
REVERSING GEAR-SWITCH:
FORWARD/REVERSE

INDIQUÉ AUSSI POUR ENSACHER
ALSO SUITABLE FOR SAUSAGE FILLING

ACIER INOX AISI 304
STAINLESS STEEL AISI 304

ACIER INOX AISI 316
STAINLESS STEEL 316

PROTECTION DES ENGRENAGES
GEAR PROTECTION

FONCTIONNEMENT VERTICAL/HORIZONTAL
VERTICAL/HORIZONTAL OPERATION

INTERRUPTEUR DE DÉMARRAGE DE SÉCURITÉ.
SAFETY START BUTTON

ROULEAU DENTÉ EN ACIER
TOOTHED STEEL ROLLER

SYSTÈME DE PRESSION PROTÈGE-DOIGTS
"FINGER-OFF" PRESSURE SYSTEM

ACCESSOIRES LAVABLES EN LAVE-VAISSELLE
EVEN IN DISHWASHER

CE PRODUIT PRÉSERVE ET GARANTIT LA
FRAÎCHEUR DES ALIMENTS
IT PRESERVES THE FRESHNESS OF FOOD

ÉCONOMIE DES COÛTS
COST-SAVING

PATENTED
REBER
Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.
Front vent hole without any valves on the piston.

SYSTÈME D'EXPULSION D'AIR SANS
L'UTILISATION D'UNE SOUPAPE SUR LE PISTON.
FRONT VENT HOLE WITHOUT ANY VALVES
ON THE PISTON.

fenicepool

Reber

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara (RE) - ITALY
Tel.: +39 0522.976153 - Fax: +39 0522.976096
www.reber-snc.it